FRIULI VENEZIA GIULIA
la nuova cucina

con le mani in piedi in famiglia con amici

22 ottobre Campiello / San Giovanni al Natisone

benvenuti

L'abbiamo chiamata *La nuova Cucina*, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione. Per fare questo ripartiamo dall'alfabeto del gusto...

La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

La Nuova Cucina è sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di cene – laboratorio, che parte in settembre. Il pubblico è chiamato ad essere protagonista, insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti del Consorzio viene organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenta un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene hanno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo di ristoratori per far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – l'alta cucina, in una nuova dimensione. L'innovazione coinvolge non solo la maniera di pensare il cibo, ma anche il come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.

22 ottobre Campiello / San Giovanni al Natisone

ristoranti

Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija – golf club
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

partner

Bliz – Peugeot
Globus
Lavanderia Lis
Monaco
Publicad

vignaioli

Bastianich
Castello di Spessa
Dario Coos
Di Lenardo Vineyards
Edi Keber
Ermacora Dario e Luciano
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga – Russiz Superiore
Nero Magis
Petrussa
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Distillerie Nonino

artigiani

Aceto Sirk
Az. agr. Kmetija "Devetak Sara"
Coniglionatura
Consorzio Montasio
Dall'Ava Bakery
Dentesano
Dok Dall'Ava
FriulTrota
Jolanda de Colò
L'Antica Ricetta
La Bonteca
Latteria soc. di Cividale e Valli del Natisone
Molino Zoratto
Monaco
Muzzana Amatori Tartufi
Oro Caffè
Pasticceria Il Forno
Pasticceria Simeoni
Spiruline
Valle del Lovo

nuovi amici

1883 Restaurant & Rooms
AB Osteria Contemporanea
Al Torinese
Alla Luna
Altro Gusto
Antica Ghiacceretta
Barcaneta
Da Alvise
Da Valeria
Darsena
Enoteca Buttrio
Hostaria la Tavernetta
Il Piron dal Re
La Buteghe di Pierute
La Pigna
La Tavernetta del Castello
Pura Follia
Sal de Mar
San Michele
Tre Merli

un progetto di

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

visita il sito e scopri tutti i dettagli
e tutti gli appuntamenti

fvg-lanuovacucina.it

con il contributo di

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

in partnership con

Camera di Commercio Pordenone - Udine

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UDINE

con il patrocinio di

comune di trieste
Comune di Gorizia
Comune di Pordenone
Comune di Udine

testi e abbinamenti vini a cura di **Walter Filiputti**

disegnato da **tundra**studio.it

menu

questa è una cena - laboratorio, ricordalo: rilassati, ascolta e apri i tuoi sensi.

Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio

per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Campiello affida il suo *benvenuto* al Magnum di trota salmonata (Friul Trota).

Al Gallo apre con elaborazioni sul prosciutto cotto Dentesano e la trota di San Daniele (Friul Trota).

Hostaria La Tavernetta fa un mini krapfen salato alla pizzaiola con acciuga del Mar Cantabrico.

Alessandro Scian, stellato nella sua Bonteca, propone:
-krapfen di segale, coniglio al vermouth, albicocche in carpione, *mayonnaise* ai semi di zucca, caviale di trota
-la pizza al cacao Valrhona, roast beef di cervo, zucca candita, birra, aria di wasaby.

Per finire un tartufo di cioccolato al fungo porcino ghiacciato, della pasticceria Simeoni di Udine: una dolce provocazione.

Il vino
Ribolla gialla 2019 Doc Friuli Colli orientali di Sirch. La Ribolla è la varietà autoctona che vanta la citazione storica più antica: 1231. La sua caratteristica? La semplicità. Vino classico d'apertura.

Alice nella pasta delle meraviglie

La ricetta di Dario Macorig - Ristorante Campiello, San Giovanni al Natisone

Ricetta preparata direttamente da patron Dario, che è anche ottimo chef. La pasta delle meraviglie è il pacchero, ripieno di crema di alici, poi colatura sempre di alici, salsa di pistacchio e mazzancolla marinata al lime.

Il vino
Collio Sauvignon Riserva 2013 Russiz Superiore. Roberto Felluga, precursore dei vini bianchi classici invecchiati in Collio, ci porta questo Sauvignon da centellinare per cogliere le tante espressioni aromatiche.

Crema di patata bruciata e branzino ustionato

La ricetta di Andrea Spina - Ristorante Al Gallo, Pordenone

Il piatto ricorda il profumo della terra che incontra il nostro mare con una nota speziata e piccante. Sono coinvolti gli artigiani del gusto: Valle del Lovo, Nonino con il Ginger Sipirit.

Il vino
Collio Riserva 2016 Gradisc'iutta. Robert Princic ha lavorato molto per questa riserva, con la precisa volontà di mostrare quanto migliorano i bianchi del Collio, invecchiando. Oggi il mercato gli dà ragione. Uvaggio classico del Collio storico: Ribolla, Malvasia e Friulano.

Oro!

La ricetta di Eddi Riotto - Hostaria La Tavernetta, Udine

Frutto dall'amore per il nostro territorio. Unendo diversi ingredienti della tradizione, arrivati da altri Paesi secoli fa, come il baccalà, il mais o lo zafferano. Il nome si ispira all'esclamazione friulana "perfetto, fatto bene" e al colore del mais giallo e dello zafferano.

Il distillato
Amaro Nonino Quintessentia®. Distilleria che, il 27 gennaio 2020, è stata insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirit: Distiller of the Year 2019.

per concludere

Deliziose e creative varianti di panettoni farciti del Forno Rizzo di Tarcento.

In abbinamento
Grappe e Distillati Nonino: "Migliore distilleria del Mondo 2019" by *Wine Enthusiast Wine Star Awards*, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti. Prima distilleria italiana a riceverlo.

Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica. Il nome proviene dalla pianta etiope ripiantata in Centro America, in particolare a Panama. Il caffè è estremamente profumato. Può essere preparato come espresso oppure con un V60 → *tinyurl.com/orocaffe*

gli autori

ristoranti

Campiello Un albergo, un ristorante raffinato, un'osteria con eccellenze della tradizione. Il Campiello, aperto come trattoria nel 1966 da Pio Macorig e sua moglie Maria, si è rinnovato in questa triplice veste nell'89. Ora ci sono il figlio Dario, la moglie Marisa e Filippo, loro figlio. Propongono un'eccellente cucina con il pesce al centro che le geniali creazioni di Dario e Filippo lo rendono un'esperienza unica! La cantina ha una capacità di proposte eccezionale, con 30.000 bottiglie di grandi annate e grandi cru, spumanti italiani e champagne. Arredato con molto legno, il Campiello è un moderno classico, con sapienti inserimenti antichi e arte.

Al Gallo Nel 1850 era la prima osteria, superato il ponte sul Noncello, entrando a Pordenone: la sua posizione è unica, fra il Duomo e il Municipio, e ospita lo studio che fu de "Il Pordenone", affrescato dallo stesso artista, vissuto tra il 1484 e il 1539. Dal 2009 Al Gallo ci aspettano Andrea Spina e sua moglie Diletta. Andrea fa cucina di pesce, mescolando con delicatezza e creatività il pesce dell'Alto Adriatico ai prodotti della Pedemontana pordenonese. I vini sono perlopiù del Friuli Venezia Giulia, ma in cantina troviamo anche ottime etichette di spumanti e altri vini di fuori regione.

Hostaria La Tavernetta Aperta nel 1950 negli annessi del settecentesco palazzo di Prampero, ha assorbito la personalità dei suoi proprietari, Roberto Romano con la moglie Giuliana Petris, ed ora il figlio Matteo, quando l'hanno rilevata nel 2003 per farne uno dei ristoranti più accoglienti del centro della città. In quanto alla cucina, il punto fermo della famiglia è il territorio con le sue inimitabili eccellenze. Cura maniacale della qualità, rispetto della stagionalità, valorizzazione della cultura enogastronomica locale senza disdegnare qualche inedita contaminazione. Con accurata selezione dei vini in cantina.

vignaioli e distillatori

Sirch Pierpaolo e Luca Sirch hanno trasformato, negli ultimi anni, la piccola azienda familiare in una struttura che guarda ai mercati del mondo. Si definiscono artigiani del vino e del gusto. Con sede e cantina in comune di Cividale, le loro vigne sono state scelte in funzione del miglior rapporto tra varietà, terreno e microclima, il che ha portato i fratelli Sirch ad avere vigneti in diversi siti fra le terre di confine della DOC Friuli Colli Orientali. Scelta più costosa, sotto il profilo della gestione, ma che garantisce loro vini di maggior personalità. Il fiore all'occhiello del loro progetto si chiama Cladrecis, dal nome dell'antico borgo in Comune di Prepotto, da cui si producono i vini più importanti, strutturati e longevi. Attualmente dispongono di 100 ettari di vigna, con il cru più esteso sulle colline terrazzate di Orsaria, che scendono fino sul greto del Natisone. Poi ci sono quelli di Cividale e Prepotto.

Marco Felluga Più di un secolo è passato (seconda metà del 1800) da quando il primo Felluga (il bisnonno di Marco) incrociò la propria strada con quella del vino. Da Isola d'Istria, finita la Grande guerra, a Grado e poi in Friuli, nel Collio. È qui che Marco Felluga fonda l'omonima azienda nel 1956 a Gradisca d'Isonzo e poi nel 1967 acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli, una tenuta di 100 ettari. Si sviluppa così una delle più emozionanti aziende italiane. Capendo che la qualità e l'identità dei vini non possono prescindere dalla valorizzazione del territorio, Marco Felluga ha dato il suo contributo ricoprendo la carica di Presidente del Consorzio dei produttori del Collio dal 1999 al 2005. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta, è il figlio Roberto, che ha portato l'azienda ad una espansione commerciale su tutti i mercati mondiali più importanti. I vini bandiera: Collio bianco Molamatta, Collio Bianco Col Disôre e Collio Rosso Riserva degli Orzoni.

Gradisc'iutta Dietro al nome Gradis'ciutta, località in comune di San Floriano del Collio, c'è Robert Princic. Collegare il vino al territorio è il suo impegno che, anche in qualità di presidente del consorzio Collio, sta portando avanti: identificare il vino col proprio territorio: il Collio, all'interno del quale lui possiede 35 ettari vitati. Un modello che permette sia di raccontare le peculiarità delle proprie uve sia di esprimere la creatività di ogni singolo produttore. Gradis'ciutta ha nel Collio Bianco "Bràtinis" il suo vino bandiera, composto daPinot grigio, Chardonnay e Sauvignon. Vino elegante, di ottima persistenza aromatica nonché longevo.

Grappe e Distillati Nonino Nella notte del 27 gennaio 2020 a San Francisco, Nonino Distillatori è proclamata 'Migliore Distilleria del Mondo 2019' by Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti, è la prima distilleria italiana e primo brand di Grappa a ricevere il prestigioso premio. La famiglia Nonino si dedica all'Arte della Distillazione fin dal 1897, nel 1973 Giannola e Benito Nonino creano la Grappa Monovitigno® distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, nel 1975 istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo, Tacelenghe e Ribolla Gialla per preservare la biodiversità del territorio, nel 1984 distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: ÙE®. I Nonino imbottigliano esclusivamente Distillati ottenuti da materie prime fresche distillate 100% con metodo artigianale, le Invecchiate e Riserva sono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques sotto sigillo, 0% coloranti. I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa – Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici cocktail e Aperitivi.

artigiani del gusto

FriulTrota "Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò FriulTrota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa". Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi FriulTrota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un'ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell'allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinchè il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura: non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

Dentesano Una delle conquiste di cui i Dentesano sono giustamente orgogliosi è l'aver saputo – perché voluto – sviluppare un ottimo brand sui prosciutti cotti, diventando un preciso e sicuro riferimento qualitativo. Dentesano è stata tra le prime aziende a voler arrivare al suino friulano. Affermano in azienda: "Finalmente, grazie alla certificazione regionale A.QU.A, possiamo avere il maiale 100% friulano. Il che significa maiali nati, allevati e macellati in Friuli, con la possibilità di seguire direttamente la fase dell'alimentazione, fondamentale per la qualità". Il risultato di una lunga tradizione via via aggiornata è il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato "Il cartoccio". La coscia, disossata, viene completamente avvolta nell'impasto del pane e quindi messa in forno a cucinarsi per 8 ore (serve un'ora al chilo). I profumi e i sapori restano imprigionati dal pane che, quando viene tolto, si liberano in una gioiosa provocazione golosa.

La Bonteca Siamo curiosi e ci fidiamo solo di ciò che abbiamo conosciuto e provato, che abbiamo visto nascere, maturare e diventare eccellenza da gustare. La Bonteca è un contenitore di preziose bontà in continua trasformazione, come le stagioni, dove proponiamo, con l'arte e la creatività dello chef Alessandro Scian, itinerari gustativi per amici curiosi e aperti alla scoperta di una ristorazione contemporanea. Il cuore pulsante e creativo della cucina de La Bonteca è alimentato dalla creatività e dall'esperienza dello chef Alessandro Scian, che dopo anni di cucine anche "stellate", ha deciso di condividere con un pubblico di attenti "curiosi del gusto" la sua passione per il buono e l'inaspettato. Alla continua ricerca di produttori e artigiani di materie prime di eccellenza, Alessandro ama assaggiare, capire il processo produttivo, conoscere l'anima di chi ogni giorno crea un formaggio, un salume, una farina di grano antico, o alleva animali seguendo tradizioni possibili solo a piccole aziende agricole. L'arte gastronomica fa il resto, con una cucina semplice, ma di alto livello visivo e sensoriale.

Valle del Lovo La Valle del Lovo è un'azienda agricola che si occupa di vallicoltura, una tecnica di allevamento che prevede il richiamo stagionale di giovani esemplari di alto pregio e il loro accrescimento in condizioni naturali in allevamenti estensivi e semi-estensivi, con integrazione dell'alimentazione naturale con mangimi controllati, impiego di ossigeno, periodiche verifiche ambientali e produttive. Tutte le specie vengono allevate riprendendo la tradizione delle antiche tecniche unendo innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale al fine di raggiungere particolari qualità organolettiche dei pesci dal sapore unico, che solo queste zone di allevamento a ridosso della laguna possono offrire. Presso la sede aziendale che si trova nel comune di Carlino, in località Oltregorgo, si posso trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombrine. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuovo specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino "Gran Riserva".

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere… brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bignè, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici che dicono 1/3 di burro, 1/3 di acqua ed 1/3 di farina e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed una di farina più uova. Risultato! Bignè più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

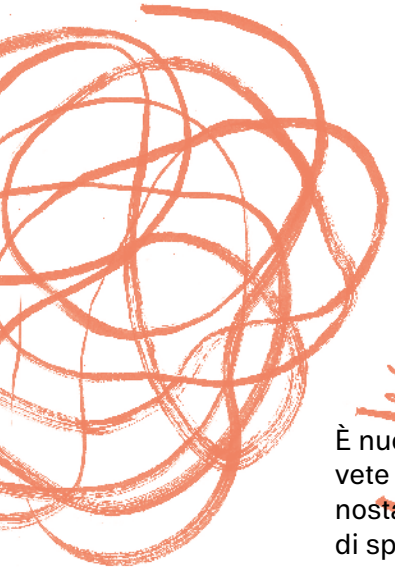
Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria "Il Forno" di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All'assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l'esaltazione dei gusti in noi sedimentati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il "Contuttoilgrano", da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè "di" Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

partner tecnici

Monaco L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore dell'oggettistica per la casa, per i fioristi, le pasticcerie e i negozi per gli sposi, sia in regione che in tutta Italia. 45 anni di crescita costante, frutto di un impegno forte nella selezione dei prodotti migliori che che le maggiori aziende europee ed internazionali producono, un impegno che ha sempre distinto Monaco nella ricerca delle migliori eccellenze presenti sul mercato. Oggi Willy e Cristina Monaco, seconda generazione della famiglia, entrati giovanissimi in azienda, affiancano il padre nella gestione dell'attività concentrandosi sulla ricerca dei prodotti e su nuovi impulsi da dare alla crescita, con un entusiasmo diventato anno dopo anno più forte e sorretto da un gusto affinatosi sempre di più nell'amore per le cose belle. Di recente, a seguito di un'attenta analisi del mercato, l'azienda ha integrato la propria offerta proponendosi per la fornitura di prodotti monouso con minimo impatto ambientale, adottando una scelta commerciale più green, sostenibile ed eco-friendly.

Montasio Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.



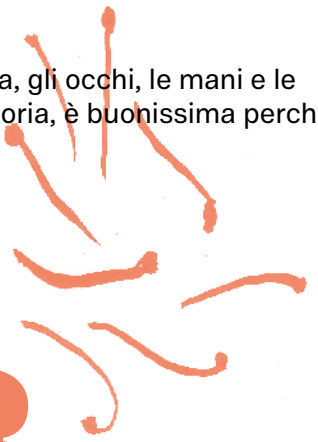
/1 INEDITA

È nuova, parte da molto lontano con gli ingredienti vicini, ma non l'avete mai vista. Incomincia dal principio per guardare al futuro, è antinostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

sardoni

/2 GRANDIOSA

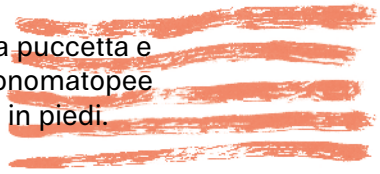
Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



gamogli

/3 INFORMALE

Si mangia nel piatto, con la forchetta, con le mani, si fa puccetta e scarpetta, si esulta, si applaude, si nominano tutte le onomatopee (slurp, bum, gnam...) si fa un inchino, ci si siede, si sta in piedi.



millefoglie